

No.2

# 「食と農」の博物館展示案内

東京農業大学「食と農」の博物館  
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28

展示期間 2004.7.27~9.26



2004

## オホーツクの自然と産業展

■主催 東京農業大学

■後援

(独)食品総合研究所、(財)食品産業センター、北海道、網走市  
(社)網走観光協会、(財)オホーツク地域振興機構、網走商工会議所、北海道新聞社  
JAオホーツク網走、網走漁業協同組合、西網走漁業協同組合

# オホーツクの自然と産業展

## ごあいさつ

「食と農」の博物館、開館記念・企画展示は、「食と健康展」に引きつづき、「オホーツクの自然と産業展」をお届けいたします。

東京農業大学は北海道・網走市に生物産業学部(オホーツクキャンパス)を開設し、今年で16年目を迎えてます。北海道東部の豊かな自然と資源を背景に、農林漁業とそれに係わる地域の産業を対象に、「生物産業学」の教育・研究にあたってまいりました。今回の企画展示ではその活動の一端を皆さんにご紹介する次第であります。

東京農大113年の伝統のなかで、新しい学部、新しい分野からの挑戦を通じて、人類の持続的発展の可能性を模索していきたいと存じます。



実行委員長 伊藤 雅夫  
(生物産業学部 学部長)



### ◆ 「オホーツクの自然と産業展」について

この展示は、オホーツク地域(北海道網走支庁)を取り囲む「海・山・大地」と、そこに展開する「産業」を広く紹介しながら、皆さんの「食」とどのように結びついているのかをメインテーマに据えております。この3つの分野にわたってそれぞれに、(1)自然・環境的な特性(2)そこから得られる1次生産の特徴(3)それを製品として全国や世界に発信するビジネス(4)地域の人々や産業が今かかえている問題(5)持続的に発展していくための課題などの要素に注目して構成してみました。

少し欲張った展示になりますが、その分、何回かに分けてご覧いただければ幸いです。なお、見ているだけでは実感がわきませんので、1階のカフェテリアのコーナーに地域食材のオホーツクメニューをご用意いたしましたので、あわせてお楽しみ下さい。

「オホーツクの自然と産業展」実行委員会

# オホーツクの食生活様式の特徴について

**北** 海道東部に位置するオホーツク地域は、北緯43～45度域の北方圏で、オホーツク海の南端部に位置する。内陸部の気候は激しく、厳冬期にはマイナス40℃近くに達し、夏期との寒暖差は70℃以上となる。しかし、同じ北半球にある北米、欧米大陸北西部に比較すると温暖で、多湿の傾向にある。オホーツク海沿岸地域は、厳冬期には海を閉ざす流氷によってプランクトンなどの栄養分が補給され、漁場としては非常に豊かな地域である。

オホーツク文化は、モヨロ人の北方文化に端を発するものの、忽然として貝塚などの遺跡を残して消滅した。江戸末期より斜里方面からの和人進入とともに、漁労と海産物取引によって開けていった。農業展開は北海道でも比較的後発のグループに属し、戦前は除虫菊やハッカ栽培など、特産物の栽培と海外輸出で多大な財をなしたが、戦後は輸出市場を失い、畑作と酪農を中心として展開していく。畑作は馬鈴薯・ビート・麦類の3作物に特化するほか、経営規模の小さな地域では玉葱や野菜類などの集約作物が導入されてきた。酪農は北部の気候条件の激しい地域に草地型の大規模酪農が展開する。

**オ** ホーツクの食生活は大別して、海辺の漁業や水産業に立脚するパターンと、内陸部の農林・酪農業の開拓農民型のパターンの二様が考えられる。前者では鮭鱈類やホッケ、ニシンなどの魚類を摂取するほか、小型捕鯨基地（網走市）などの鯨食なども地域の食文化として定着していた。なお、主食の穀類については米や雑穀の購入によって確保されてきた。

後者の場合はやや事情が異なる。開拓民は一般に

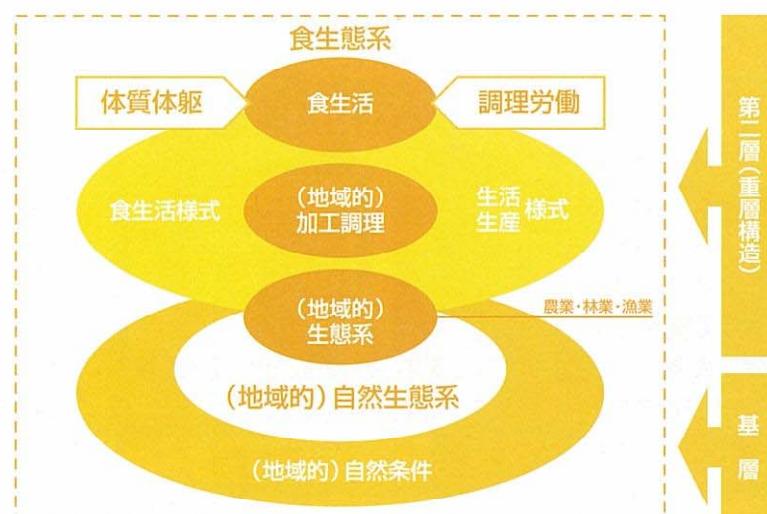
生活困窮度が高く、食料確保は自給的な性格を帯び、また冬場には保存食料に頼らざるを得ない。これが地域の食習慣や調理保存の伝統を形成する。コメ栽培の限界地（作物の生理的限界、農業経営的な立場の限界）であるため、カボチャや豆類ほか雑穀を主食の代替食としてコメが主食として普及するのは、品質改良と食糧管理制度によって稻作が耕境を拡大してきた昭和40年代に入つてからである。また、酪農家の場合でも規模拡大を通じて経営が安定し、購入余力をつづ始めた時期、昭和40年代後半になってからである。

しかし、昭和60年代に入ると、食料品の流通網が整備されるほか、生活や食料消費全般の共通化（社会化）が進み、北海道ないし日本固有の性格は薄れてきていることも事実である。

いまひとつ見逃せないのは、農業・漁業とも経済生産の単位が拡大し大型化するのと平行して、地元消費よりも大消費地や業務の大量消費との結びつきが不可欠となっている点である。農産製品として、酪農でも原料乳として、いずれも加工業と結びついた原料生産に特化していくことは、地域の生産・消費の大きな特質となっている。水産物にしても、水産加工用か大消費地向ける消費とは量的にも質的にも著しいミスマッチが生じているのが現状である。

※北海道開拓は、府県からの移住したものであり、それぞれの出身地域の生活様式や伝統を背負っている点も注意すべきであろう。しかし何代かの世代交代の後に全国各地の生活様式が交雜してきた縮図も見られる。そして、北海道という地域を共通の場として影響し合い、浸透・融合しているのも事実である。

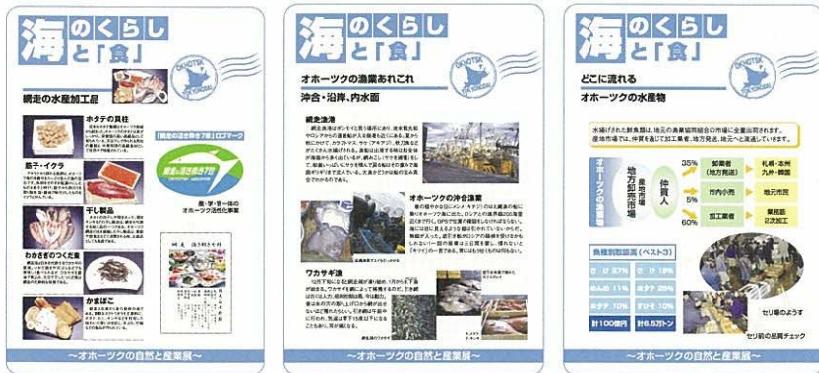
食生活様式の範疇図



# オホーツクの自然と産業展

## 会場案内図

### 海のくらしと「食」



### 里のくらしと「食」



### 「食」を支える山のくらし



#### 漁具類展示

#### 大島 秀昭写真展 ～流水 オホーツク白い旅人～

#### セミナー室

#### 夏休み課題解決コーナー ・知床ナショナルトラスト ・木工クラフト教室他

#### アザラシのはくせい

#### クジラ骨格標本

#### 竹下 幸一写真展 ～オホーツク・摩周湖の四季～

#### 林業道具類展示

同時開催 7月27日～11月21日  
木のぬくもりとふしづき展  
エベレスト・ローブ環境登山展

#### 常設展示コーナー

2F

#### クリオネ展示

#### 馬ソリ現物展示

#### ばっかん麦稈ロール展示

#### 事務室

#### WC

#### オホーツク物産展

#### 地場産クラフト品展示

#### 映像展示コーナー

#### 講演会

第1回 8月21日・22日 /16:00～  
「オホーツクの自然と環境共生」  
講師 黒瀧 秀久先生(生物産業学部 助教授)

第2回 9月11日・12日 /16:00～  
「オホーツクの自然と野生動物」  
講師 石島 芳郎先生(生物産業学部 教授)

1F

#### パソコンクイズコーナー ～オホーツク面白ゼミナール～

# オホーツクの自然と産業展

## 展示パネルリスト

海の暮らしと「食」

タイトル	内容紹介
ここです! 北海道・オホーツク海・網走	宇宙から見るオホーツクを衛星画像で紹介
流水のふしき	流氷に覆われたオホーツク海を観察する
寒いけど暖かい(?) オホーツクの気候	「本州よりは寒く、北方圏では暖かい」網走気候を紹介
網走周辺の4つの湖	トウフツ、藻琴、網走、能取の汽水湖を紹介
どこに流れる オホーツクの水産物	水産物流通のながれ図で解説します
オホーツクの漁業あれこれ 沖合・沿岸、内水面	底引き、定置網など魚介類の捕獲方法を紹介
北の海とクジラ漁師 捕鯨と食文化の根付くマチ	小型捕鯨基地・網走にあがったクジラと解体作業
北海道の水産加工品	網走が起源といわれるすり身製品の生産動向を紹介
網走特産魚介類「活き粹き七珍」	マス、キンギ、スケソ(タラ)、ワカサギなどの付加価値戦略
育てる漁業で資源を保全	サケの放流と回遊について紹介します
「海の畑」でホタテを収穫	ホタテ貝の養殖と輪作について紹介
漁場の健康管理は環境保全から	アマモ場や干潟の状態と「海」の健康
連携ふかまるオホーツクの海	産官学連携の野外調査活動などを紹介します

里の暮らしと「食」

オホーツク産の畑作物を原料として	オホーツク産の農産物は多くが原料に
オホーツク産の畜産物を原料として	オホーツク産の牛乳からできる製品
農業ランド・オホーツクとその自然	豊かな自然と雄大な大地を利用して営まれる農業
知ってなっとく!オホーツクの畑作農業 1	地域の畑作農業の概況を紹介
知ってなっとく!オホーツクの畑作農業 2	地域の畑作農業の概況を紹介
知ってなっとく!オホーツクの酪農業	地域の酪農業の概況を紹介
知ってなっとく!オホーツクの畜産業	地域の畜産業の概況を紹介
クローズアップ酪農	規模拡大が進むオホーツクの酪農
スイーティーな北の作物(砂糖の原料):てん菜	砂糖の原料になる甜菜は寒地作物の天才か
蒸かして食べるだけじゃない:馬鈴しょ	蒸馬鈴しょでんぶんも重要な「食材」です
美味しいうどんを作りたい:秋播き小麦	小麦粉の需要開発と秋まき小麦
純国産の発泡酒「北海道生搾り」はいかが 1	北海道内のビール麦を一手に
純国産の発泡酒「北海道生搾り」はいかが 2	北海道内のビール麦を一手に
ISOPPアグリシステムの挑戦	農場から食卓まで、地域の食と農をトータルに結ぶ
ISOPPアグリシステムの紹介	農場から食卓まで、地域の食と農をトータルに結ぶ
乳酪館(東藻琴村)の取組み	乳製品の地場加工に早くから熱い目が
酪農家がつくる乳製品 「ノースプレインファーム」	酪農家でも加工・販売に挑戦しています
地元でつくってみんなが消費「グリーンヒル,905」と地産地消のとりくみ	地産地消に取り組む「一番星」を紹介します
元気印の農家のおかあちゃん 明日をひらく女性起業家たち	地域農業の活性化は「お母ちゃん」たちがリードします
「アムロファーム」でカントリー・ライフを体験 感動のファームイン	農村型ビジネスとして注目されるファームイン

「食」を支える山の暮らし

その他展示品

タイトル	内容紹介
オホーツクは北海道の東部です	環境と森林との強い結びつきと立地について紹介
紹介します 知床国立公園・阿寒国立公園・網走国定公園	北海道東部はナショナルパークの中心地
オホーツクを代表する樹木たち	オホーツクの森林と樹種について紹介します
知床に生息する野生 動植物紹介	オホーツク地域に生息する野生動物たちを紹介
山のくらしは木材生産の歴史	森林生産の特性と現状について「木材から材料」までを紹介
3大カラマツ支庁(上川・十勝・網走)って知っています?	北海道を代表するカラマツの大産地を紹介
さまざまな材料を生みだす木材生産	カラマツの集成材ラミナや、梱包材、パレットまで
コストダウンがこれからのかぎ 機械化林業へのとりくみ	高性能林業機械で作業の効率化をめざします
今注目の「人工林」製材業	合板、割り箸、経木、オガ粉、エコカールマットなどの製品が
芸術価値を高める「オケクラフト」	木工製品を日常食器からアートまで
森は山菜の宝庫	キノコ、アイヌネギ、タラノメ、ワラビは地域の重要「食材」
すぐれた力 森林の環境保全機能	21世紀は共生と持続的発展が環境保全の中心課題に
新たな挑戦「生態系循環型の流域管理」システム	これからは山川森のトータルシステムで環境保全が重要
脚光浴びる「木を植えてお魚を増やす」運動	常呂町川流域で進められた森と海の共生運動の成果
もうひとつの課題 ヒトとシカの共生	エゾシカの食害に悩む農業、林業は共生を模索中
起業家にチャレンジ・学生社長誕生	東京農大バイオインダストリーの起業が注目されています
エミューってこんな「鳥」です	エミューとビジネスについて紹介します
鯨類研究会、鯨骨格標本説明パネル	学生サークル「鯨類研究会」の活動から
森林の伐採・搬出作業で使われていた道具たち	黒光りする道具たちを紹介します
漁具のノスタルジー	オホーツク海で漁労に使われていた道具を紹介
畑作作業機も見てください	農作業に使われていた農具も紹介します
楽しい木工クラフトたち	木の材質を生かした楽しい製品を紹介します
自然保護、世界自然遺産、トラスト運動:文献を紹介します	夏休みの自由研究の参考資料にどうぞ
流氷～オホーツク白い旅人～	大島秀昭写真展

※展示の都合上一部入れ替えをするパネルもございます。

■協賛：オホーツク網走牛乳、ブランジェ・アンジュ、グリーンヒル、905、クレードル食品、北見糖業、サッポロビール、(株)新谷

■資料協力：網走市郷土博物館、斜里町、斜里町立知床博物館

## 「オホーツクの自然と産業展」実行委員会委員

伊藤雅夫委員長、朝隈康司、井上利則、伊藤博武、宇仁義和、大島秀昭、川田昌弘、黒瀧秀久、鈴木淳志、千葉晋、当間政義、中川智行、古川元信、美土路知之、宮地竜郎、渡辺和典

※50音順

# オホーツクの自然と産業展 関連事業 講演会のおしらせ

場所:1階映像展示コーナー

## 第1回 オホーツクの自然と環境共生



環境経済学の立場から、オホーツク地域の自然環境保全の意義と課題についてお話をします。

講師 黒瀧 秀久先生  
(生物産業学部 助教授)

第1回 8月21日(土) 16:00～  
第2回 8月22日(日) 16:00～

## 第2回 オホーツクの自然と野生動物

動物資源学の観点から、オホーツク地域の自然特性と、そこに生息する野生動物と人間との共存の課題についてお話をします。



講師 石島 芳郎先生  
(生物産業学部 教授)

第1回 9月11日(土) 16:00～  
第2回 9月12日(日) 16:00～

## 体験!! オホーツク

### 行ってみる オホーツクに出かけませんか

8/28(土)～29(日) オホーツク・キャンパス見学会  
10/9(土)～11(祝) オホーツク・収穫祭  
その他フリープラン有

詳細 農大生協旅行部  
連絡先 03-3427-5714 小菅まで

### 調べる 夏休みの自由課題は大丈夫?

ヒントコーナーを特設します

8/24(火)～29(日)  
木工クラフト(工作)、知床の自然と世界遺産など

2階展示場特設コーナー

### 買う オホーツク物産展(即売会)

7/31(土)～8/1(日) 10:00～16:00  
オホーツクの名産・特産品を即売  
(時節柄、ナマものは紹介のみとなる場合があります)

1階カフェテリア  
「ブチ・ラディッシュ」横

### 味わう オホーツクの食材で軽食を!

オホーツク産にこだわりました

- 牛乳
- アイスクリーム
- オープンサンド
- 野菜スープなど

1階カフェテリア  
「ブチ・ラディッシュ」にて